

Une bonne pâte à tartiner maison

Prenez des noisettes grillées, du chocolat au lait, quelques autres ingrédients détaillés ci-dessous, passez le tout au mixer et vous obtenez une super pâte à tartiner maison, votre Nutella® maison en quelque sorte. La bonne nouvelle c'est que c'est vous qui décidez de quoi elle se compose ! A tartiner avec modération sur votre tranche du pain du petit déjeuner, c'est une bonne journée qui commence.

Ingrédients

- 300 g de noisettes grillées
- 150 g de sucre blond
- 150 g de chocolat au lait
- 25 g de lait en poudre
- 10 g de cacao en poudre non sucré
- 10 ml d'huile de pépin de raisin, ou tournesol ou arachide
- 1/2 c. à café de fleur de sel
- 1 cuil. à soupe de vanille liquide ou 2 sachets de sucre vanillé



Étapes de la recette

Coupez le chocolat en morceaux et faites le fondre au bain-marie ou si vous êtes pressé au micro-ondes

Dans un bol mixeur, versez les noisettes grillées et mixez-les pour obtenir une pâte. Vous allez voir au début vous obtenez une poudre de noisette, puis l'huile des noisettes commence à lier le tout et une pâte se forme au bout de 2 ou 3 minutes

Ajoutez le sucre blond, le cacao en poudre, la fleur de sel et l'huile. Mixez de nouveau

Ajoutez l'extrait de vanille et le chocolat fondu et mixez le tout pour obtenir une pâte homogène.

Conservez au frigo si vous préférez une pâte à tartiner plus dure, ou à l'extérieur dans un bocal hermétique pour une pâte qui reste plus liquide et facilement étalable.

Humm !! un régal pour petits et grands